

Wilhelmshof

S I E B E L D I N G E N

2014 WEISSER BURGUNDER PRIVÉ SEKT BRUT NATURE



WEINBERGSLAGE

Siebeldingen Im Sonnenschein



AROMA

Hellgelbe Farbe; sehr cremige weiche Textur, feine Abate-Birnennoten, Saftigkeit und Spiel und ganz feinem Mousse mit einem angenehm kleinen Phenolkick im langen Abgang.



HERSTELLUNG

Gesunde, reife Weißburgunder-Trauben, als ganze Traube gekeltert, sind die Grundlage dieses feinen Sektes der komplett den biologischen Säureabbau durchlaufen hat. Teilmengen wurden im kleinen Holzfass vinifiziert. Der Sekt reifte nach der zweiten Gärung 48 Monate in der Flasche. Ohne Dosage.



SPEISEEMPFEHLUNG



LAGERFÄHIGKEIT

Die Sekte sind bei Kauf ab Weingut immer frisch entheft, also degorgiert. Sekt sollte zwei bis drei Jahre nach dem Kauf, was im Wilhelmshof dem enthefen nahe kommt, getrunken sein.



Auszeichnung



REBSORTE

Auf Kalkböden wie "Im Sonnenschein" wächst diese Sorte gerne. Aus alten Wilhelmshof-Weinbergen selektierten wir bereits in den 80er Jahren Rebholz und vermehrten es weiter um lockerbeerige, kleine Trauben anzubauen.



ANBAU

Rebschnitt auf 6-8 Augen, Doppelaugen ausbrechen, sorgfältige Laubarbeiten, gute Humusgehalte, Dreivierteljahres-Begrünung, reduzierte Erträge durch Trauben teilen, 100%ige Handlese, sind nur einige Stichpunkte. Sprechen Sie uns an.



ERTRAG

65 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1409s
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	12,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	17,7 g/l
Restzucker:	2,3 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	4,1 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite